

# Condado de San Diego

## Guía para donación de alimentos durante COVID-19



Las festividades son momentos de generosidad y, en estos meses, muchas organizaciones de programas de alimentación sin fines de lucro aumentarán sus donaciones u ofrecerán una comida en las festividades a los más necesitados. Una comida tradicional en las festividades puede brindar una sensación de comunidad y alegría a aquellos que no pueden prepararse su propia comida, alimentar a las personas con hambre, y crear conciencia sobre la inseguridad alimentaria.

En esta época de festividades, debido a que existen ciertos riesgos al interactuar con personas que no viven en el mismo hogar, se deben tomar precauciones adicionales para minimizar esos riesgos y prevenir la propagación del COVID-19. Esta guía ofrece recomendaciones para donar alimentos durante la pandemia y describe los procedimientos y protocolos necesarios para garantizar que las comidas de las festividades se distribuyan de manera segura.

## Recomendaciones

- **Óptimo** Ser voluntario o asociarse con un banco local de alimentos para ayudar en un proceso ya establecido. Para encontrar una organización cerca de usted, visite [www.sandiegofoodbank.org](http://www.sandiegofoodbank.org) o [www.feedingsandiego.org](http://www.feedingsandiego.org).
- **Mejor** Comidas calientes/frías preenvasadas que se recogen en el lugar de distribución desde el automóvil o en persona en horas determinadas. Las organizaciones deben cumplir con todos los [requisitos actuales de la Orden de Salud Pública](#), que incluyen, entre otros, controles de salud de empleados/voluntarios (controles de temperatura, detección de síntomas y verificación de que las personas no han estado expuestas recientemente a algún caso confirmado en los últimos 14 días), distanciamiento físico, protección facial adecuada, señalización de notificación pública, y desinfección regular de todos los puntos de contacto comunes.
- **Bueno** Comer al aire libre manteniendo 6 pies de distancia entre personas que no viven en el mismo hogar.

## Prohibido

- Comer en espacios interiores.
- Distribuir o preparar alimentos en un hogar para ser donados.

Las operaciones de donación de alimentos solo pueden ser llevadas a cabo por una organización **con permiso o registrada** en el Departamento de Salud Ambiental (DEH) del condado de San Diego, o **exenta** de las regulaciones del Código de Alimentos para Minoristas de California. Para saber si su operación de donación de alimentos está **exenta** o requiere un **registro** o un **permiso**, visite el sitio web de las operaciones de donación de alimentos del DEH en:

<https://www.sandiegocounty.gov/content/sdc/deh/fhd/food/charitablefeedings.html>

Las organizaciones que tienen un permiso de salud o están registradas como Organización Benéfica de Donación de Alimentos de Servicio Limitado (LSCFO) por el DEH y desean proporcionar una comida para las festividades a personas necesitadas, además de las personas que reciben la distribución normal de la organización, deben cumplir las directrices de este documento y crear un plan de operación segura para la entrega de alimentos. El plan de operación segura y el [Protocolo de operación para instalaciones alimentarias de San Diego](#) completo deben publicarse y estar disponibles para su consulta.

Actualizado 17-NOV-2020

# County of San Diego

## Holiday Charitable Meals Guidance

### During COVID-19



#### General

- Tener entradas y salidas separadas para evitar la acumulación de personas que entran o salen del evento, y colocar en la entrada los carteles correspondientes de [comedores seguros de San Diego](#) y el [Protocolo de operación para instalaciones alimentarias de San Diego](#).
- Evaluar la salud de los empleados y voluntarios para asegurarse de que no tienen síntomas de COVID-19 ni han estado expuestos al COVID-19 en los 14 días previos a la entrega de alimentos.
- Asegurarse de que haya suficiente desinfectante para manos, para todos los invitados y el personal.
- Asegurarse de que las personas usen siempre protección facial cuando no estén sentadas comiendo; también debe haber protección facial adicional para los invitados que no tengan.
- Colocar señalización en todas las áreas donde los invitados esperarán en fila, para asegurar un distanciamiento físico adecuado.
- Tener una cantidad adecuada de inodoros portátiles o permanentes, con jabón para manos y toallas de papel, los cuales deben desinfectarse cada hora.
- Utilizar un desinfectante aprobado por la EPA capaz de controlar la propagación del COVID-19, y cumplir las recomendaciones de la [Guía general de desinfección](#).
- Determinar cuál es la capacidad máxima para las opciones de recogida de alimentos o del comedor para asegurar que se pueda mantener una distancia física adecuada. Asignar personal para controlar la cantidad de invitados que entran en el área del evento para no sobrepasar la capacidad máxima.
- Verificar que haya suficiente personal disponible en el lugar y que todos hayan sido debidamente capacitados en el plan de operación segura y en los protocolos para las instalaciones alimentarias.
- Designar un gerente del plan de prevención que será responsable de asegurar que el plan de operación segura se esté cumpliendo y de ayudar a los voluntarios y a otros miembros del personal en situaciones difíciles.

#### Solo entrega de alimentos

- Asegurarse de que tiene un equipo para mantener a la temperatura adecuada los alimentos fríos o calientes que se entregarán. Verificar regularmente las temperaturas de mantenimiento y adoptar medidas correctivas si algún alimento no se mantiene a la temperatura adecuada.
- Asegurarse de que todas las áreas donde la gente estará esperando en fila estén claramente marcadas para garantizar una distancia física adecuada.
- En el caso de eventos donde los alimentos se recogen desde el automóvil, establecer un plan para gestionar el aumento del tráfico en la zona alrededor de la instalación, y verificar con el Departamento de Zonificación local si hay algún requisito para el control de tráfico.

#### Servicio de comedor

- Deben escalonarse los horarios de servicio de comida para evitar la acumulación de grupos de personas que esperan una mesa.
- No puede haber autoservicio de alimentos ni dispensadores de condimentos a granel disponibles para los clientes. Todos los condimentos deben estar envasados individualmente y deben entregarse con las comidas.
- Todas las mesas deben estar distribuidas para garantizar que se mantengan 6 pies de distancia entre ellas y deberán desinfectarse correctamente entre usos.

Si tiene alguna pregunta sobre esta información, o si desea más información sobre las operaciones de alimentación benéficas o una revisión gratis del plan de operación segura de la alimentación, comuníquese con la línea de información sobre la donación de alimentos del DEH al **(858) 505-6803** o envíe un correo electrónico a [DEHFoodSafety@sdcounty.ca.gov](mailto:DEHFoodSafety@sdcounty.ca.gov).

Actualizado 17-NOV-2020